

Mini serniczki z brzoskwiniami



czas przygotowania: **20 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

MASA SEROWA:

- Gellwe Sernik na zimno – 1 opakowanie
- mleko – ilość zgodna z instrukcją na opakowaniu

WARSTWA OWOCOWA:

- brzoskwinie z puszki – 5 połówek

WARSTWA GALARETKOWA:

- galaretka cytrynowa Gellwe – 1 opakowanie
- woda gorąca – 500 ml

Sposób przygotowania

- 1** Do wysokiego naczynia wlej mleko w ilości wskazanej na opakowaniu. Wsyp proszek na sernik na zimno i miksuj przez około 5 minut, aż masa będzie gładka i puszysta.
- 2** Gotową masę przelej do szklaneczek lub pucharków. Wstaw do lodówki na około 1 godzinę, aby masa stężała.
- 3** Galaretkę cytrynową rozpuść w 500 ml gorącej wody, dokładnie wymieszaj i odstaw do przestudzenia.
- 4** Brzoskwinie pokrój w kostkę i ułóż na stężącej warstwie serowej w szklaneczkach.
- 5** Owoce zalej wystudzoną, lekko tężejącą galaretką.
- 6** Deserki wstaw do lodówki na minimum 3 godziny, aż galaretka całkowicie stężeje. Przechowuj w lodówce do momentu podania.



Produkty Gellwe użyte w przepisie Mini serniczki z brzoskwiniami



Sernik na zimno

Lekkie, delikatne i pyszne ciasto na zimno. Sprawdzi się nie tylko ze świeżymi owocami ale i galaretką Gellwe. To wyśmienity deser dla całej rodziny nie tylko na ciepłe ale i chłodne dni.

Opakowanie zawiera: 193g



Galaretka – smak cytrynowy

Galaretka o smaku cytrynowym w proszku.

Opakowanie zawiera: 72g